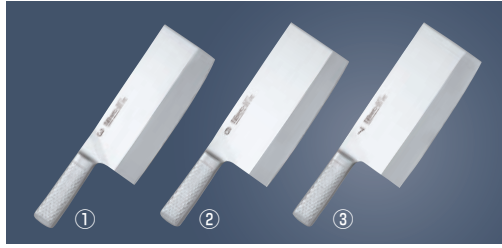


ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



ブライト M11プロ 中華庖丁

抗菌

ページコード	刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
①M1167 #3	4-0294-0101	厚口 220×95	340	580	3.5	115	7909000	¥27,000
②M1168 #6	4-0294-0201	薄口 220×110	340	495	3.5	115	7909100	¥27,000
③M1169 #7	4-0294-0301	中厚 220×110	340	570	3.5	115	7909200	¥30,000

材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼
ハンドル/18-8抗菌性ステンレス鋼



TOJIRO・PRO 中華庖丁

加

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
④F-630	22cm 4-0294-0401	90	330	440	4.0	100	8395300	¥24,000
⑤F-631	22cm 4-0294-0501	105	340	510	2.5	100	8395400	¥26,500
⑥F-632 厚口	22.5cm 4-0294-0601	105	340	556	4.0	100	8395500	¥30,000

●スウェーデン鋼をベースに、モリブデン、バナジウム、クロムを添加して耐摩耗性に優れております。
●18-8ステンレスハンドルを使用しているため、洗いやすく衛生的です。



DPコバルト合金 中華庖丁

加

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
⑦F-921	22.5cm 4-0294-0701	110	332	465	2.0	105	1533200	¥24,000
⑧F-922	22.5cm 4-0294-0801	110	332	560	3.0	105	1533300	¥28,500

●DPコバルト合金鋼削込を採用した中華庖丁



⑨景水楼 中華庖丁

加

ページコード	刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
4-0294-0901	175×87	285	300	2.0	105	7380800	¥3,300	

材質:刃部/ステンレス刃物鋼



⑩ヴォストフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	4-0294-1001	295	444	3.2	3193500	¥25,000
18cm	4-0294-1002	317	550	3.4	3193600	¥25,500



⑪正広 チョッパーナイフ

加

ページコード	刃渡	幅	全長	g	背厚	商品コード	価格
大 18cm	4-0294-1101	180×123	330	750	4.0	5880400	¥16,800
中 15cm	4-0294-1102	150×115	308	650	4.0	5880500	¥15,000
小 12cm	4-0294-1103	120×97	254	480	4.0	5880600	¥14,000

材質:刃部/モリブデン鋼



⑫杉本 ツバ付最上品
チョッパーナイフ (A)

加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18.5cm	4-0294-1201	305	720	4.5	4583400	¥32,273

材質:日本鋼

⑬チョッパーナイフ
ステンレス刃物鋼

加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	4-0294-1301	310	550	3.8	2309510	¥8,000

材質:刃部/ステンレス刃物鋼

ハンドル/茶合板

●骨付き肉の切断など



鋼付ナタ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑭地型 18cm	4-0294-1401	360	700	7.0	8006300	¥7,000
⑮東型 13.5cm	4-0294-1501	360	800	9.0	8006400	¥7,500

材質:ハンドル/椴の木

●鋼付きで切れ味が良く、豚骨などを破くのに大変便利です。

兼常作 解体庖丁シリーズ

ジビエ料理の下処理に



⑯兼常作 ローズ柄 皮剥ぎ

加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	4-0294-1601	280	130	2.0	1557050	¥11,000

材質:ブレード鋼材/SKD-12(全鋼)

柄材/ローズウッド

⑰兼常作 ローズ柄 骨透丸

加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	4-0294-1701	250	130	2.5	1555530	¥9,500

材質:ブレード鋼材/SKD-13(全鋼)

柄材/ローズウッド

⑱兼常作 ローズ柄 腸サキ

加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	4-0294-1801	255	140	2.5	1555540	¥15,000

材質:ブレード鋼材/SKD-14(全鋼)

柄材/ローズウッド

⑲兼常作 ローズ柄 頭取り

加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	4-0294-1901	255	130	2.5	1555550	¥10,000

材質:ブレード鋼材/SKD-15(全鋼)

柄材/ローズウッド

⑳兼常作 ローズ柄 骨透角

加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	4-0294-2001	265	140	2.5	1555560	¥10,000

材質:ブレード鋼材/SKD-16(全鋼)

柄材/ローズウッド

●イノシシ、シカ、トリなどのジビエの処理をはじめ、レストラン厨房での肉捌きなど、専門分野で活躍する庖丁

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械 (下ごしらえ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁